



Stattküche GmbH

Speiseplan 25.09. – 29.09.2023 Wilhelm-Hittorf-Gymnasium

	DGE-Menü		Menü A		Menü B		Menü C
Montag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sh} Veg. Westernpfanne ⁷ (mit Mais, Paprika, Kidneybohnen) Naturreis Aprikosenjoghurtspeise ^{ML}		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sh} Tex. Hackfleischsoße ⁷ mit Bohnen, Mais und Paprika Naturreis Aprikosenjoghurtspeise ^{ML}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Aprikosenjoghurtspeise ^{ML}
Dienstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sh} Rahmspinat ^{ML} Seelachsfilet (paniert) ^{F,WZ} mit BIO -Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ^D				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sh} Rahmspinat ^{ML} Eieromlett ^{EM,ML} (aus BIO -Ei) ^{BIO} BIO -Kartoffeln ^{BIO} Frischobst ^D		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ^D
Mittwoch	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sh} Brötchen ^{RO,WZ} Erbseneintopf ^{CE,SL} (BIO -Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Lauch, Sellerie DGE : vegetarisch B2 : mit Mettendchen ^{1,2} DGE : Frischobst ^D B2 : Zitronenkuchen ^{12,E,WZ}	 	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sh} Westfälischer Pfefferpotthast ^{WZ} (Rindergulasch mit Zwiebeln und Möhren) BIO -Kartoffeln ^{BIO} Zitronenkuchen ^{12,E,WZ}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Zitronenkuchen ^{12,E,WZ}
Donnerstag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sh} Leipziger Allerlei ¹² Erbsen, Möhren, Spargel Blumenkohl-Käse-Bratling ^{EI,ML,WZ} mit Petersiliensoße ^{ML} BIO -Kartoffeln ^{BIO} Erdbeerquark ^{ML}		Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sh} Leipziger Allerlei ¹² Erbsen, Möhren, Spargel Schweinebraten mit Kräuterkruste und Petersiliensoße ^{SE,WZ} BIO -Kartoffeln ^{BIO} Erdbeerquark ^{ML}				Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Erdbeerquark ^{ML}
Freitag	Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sh} Putenbrustgulasch ^{ML} mit Champignons, Möhren, Zwiebeln, Schnittlauch BIO -Vollkornnudeln ^{WZ} ^{BIO} Frischobst ^D				Salatauswahl ^{2,B,E,G1,M,Sh} Gefüllte Zucchini (mit BIO -Hirse) mit Schnittlauchsoße BIO -Reis ^{BIO} Frischobst ^D		Brötchen ^{RO,WZ} Salatbuffet ^{4,12,B,ML,SE,WZ} Frischobst ^D

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

	<p>Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.</p>	<p>DE-ÖKO-006</p>
--	--	-------------------

1= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 15 = geschwärzt, 16= Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, F = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten